



GOOD BEER 2019 – PROFESJONALNY KONKURS PIW

REGULAMIN

Konkurs Piw GOOD BEER 2019 odbędzie się 9 października (środa) **2019** roku o godz. 13:00, w hotelu In Between koło Lublina (21-002 JASTKÓW, PANIEŃSZCZYŻNA 15P)

I Zgłaszanie piw do konkursu Good Beer 2019

1. Do konkursu mogą być zgłaszane piwa, które zostały wytworzone przy wykorzystaniu wszelkich technik warzelniczych i surowców, jednak minimum 50% składu surowcowego wykorzystywanego podczas procesu warzenia musi stanowić ziarno słodowane.
2. Zgłoszone piwa mogą być produkowane w kraju lub za granicą, jednak muszą być dystrybuowane na terenie Polski.
3. Podmiotami zgłaszającymi piwa do Konkursu mogą być ich producenci lub działający w ich imieniu dystrybutorzy.
4. Tzw. „browary kontraktowe” mogą zgłaszać swoje piwa pod warunkiem szczegółowego określenia miejsca produkcji tj. browaru, w którym dane piwo jest warzone.
5. W konkursie nie będą oceniane napoje wytwarzane na bazie lub z dodatkiem piwa (np. Radler).
6. Przedmiotem oceny w Konkursie jest piwo konkretnej marki, dlatego jedno i to samo piwo nie może być zgłoszone wielokrotnie.
7. Podczas zgłaszania piwa do konkursu należy zadeklarować w jakiej kategorii oraz podkategorii dane piwo ma być oceniane, jeżeli dana kategoria ma takowe. Sposób wyboru kategorii patrz: II Kategorie konkursowe.
8. Zgłoszenie piwa do Konkursu należy przesłać mailem biuro@bikotech.pl w terminie do 30 sierpnia 2019 r.
9. Podmiot zgłaszający powinien dostarczyć do organizatora dane piwo w ilości 4 butelek o pojemności 500 ml każda (lub ekwiwalent tej ilości w butelkach o mniejszej lub większej pojemności).
10. Piwa należy dostarczyć bezpośrednio do hotelu In Between, 21-002 JASTKÓW, PANIEŃSZCZYŻNA 15P w nieprzekraczalnym terminie do godz. 18:00 dnia 8 października 2019 r. (wtorek).

II Kategorie konkursowe

1. Przewodnikiem po stylach i źródłem opisu jest opracowanie BJCP <http://www.bjcp.org/stylecenter.php>. O wyborze kategorii, w której powinno być zgłoszone piwo decyduje typ piwa (lager/ale), jego ekstrakt początkowy oraz dominujące cechy piwa: smak lub/i aromat.
2. W przypadku wątpliwości przy ustalaniu stylu i kategorii można skontaktować się z Dyrektorem Konkursu, Rafałem Kowalczykiem rafal@browarzyciel.pl. W takim przypadku należy opisać

piwo: parametry piwa (kolor, ekstrakt, alk., IBU), typ fermentacji, profil smakowy oraz styl bazowy – w przypadku modyfikacji i piw eksperymentalnych.

3. Kategorie konkursowe w skróconej formie oraz pełen opis – znajdują się w załączniku

III Ocena sensoryczna piw

1. Degustacja konkursowa w danej kategorii medalowej odbędzie się, jeżeli zgłoszonych zostanie do niej co najmniej 5 piw.
2. Planuje się powołanie zespołów oceniających złożonych z minimum 4 członków, których zadaniem będzie dokonanie oceny piw, wg wyznaczonych kategorii.
3. Członkami zespołów jurorskich będą profesjonalnie przeszkoleni degustatorzy, osoby wykazujące się praktyczną znajomością sensoryki piwa, technik browarniczych oraz wiedzą z zakresu kultury i stylów piwa.
4. Członkami zespołów mogą być osoby zatrudnione lub współpracujące z browarami i dystrybutorami, jednak nie będą mogły uczestniczyć w tych panelach, w których oceniać się będzie piwa zgłoszone przez te podmioty.
5. Zgłoszenia kandydatów do zespołu jurorskiego należy wysyłać mailem na odpowiednim formularzu na adres biuro@bikotech.pl
6. Ostateczną decyzję o zakwalifikowaniu kandydata do zespołu jurorów podejmuje Dyrektor Konkursu.
7. Ocenie będą podlegały wszystkie aspekty: wygląd, aromat, smak, cechy fizyczne oraz ogólne wrażenia. Ocena sensoryczna i wybór najlepszych piw w danej kategorii będzie odbywał się na zasadzie eliminacji zakodowanych próbek zgłoszonych piw.
8. Nad organizacją/rekrutacją sędziów i przebiegiem Konkursu czuwa Dyrektor Konkursu.

IV Nagrody i ogłoszenie wyników

1. W każdej kategorii konkursowej mogą zostać przyznane medale: I miejsce – medal złoty, II miejsce – medal srebrny i III miejsce – medal brązowy.

a. Medal złoty:

Piwo najwyższej, światowej klasy, reprezentujące dany styl bez wad, z bardzo dobrym balansem smaków i aromatów oraz idealnym wyglądem.

b. Medal srebrny:

Piwo wysokiej klasy, które może w niewielkim stopniu odbiegać od stylu, ale dalej musi być bez wad i prezentować odpowiedni balans smaków i aromatów.

c. Medal brązowy:

Piwo dobrze reprezentujące styl, które w swojej wariacji może trochę odbiegać od parametrów stylu. Wysoko oceniony smak i aromaty bez znaczących wad.

2. Sędziowie mogą przyznać komplet medali w danej kategorii lub mogą nie przyznać któregoś, jeżeli jakość piw nie spełniała kryteriów medalowych.
3. Informacja o kolejnych miejscach poza medalowymi nie będzie upubliczniona.

4. Wręczenie medali odbędzie się w trakcie uroczystej **Gali Polskiego Kongresu Browarniczego** w hotelu In Between, adres: Lublin, 21-002 JASTKÓW K. LUBLINA, PANIEŃSZCZYŻNA 15P dnia **10 października 2019r.**
5. Oficjalna strona konkursu znajduje się pod adresem www.goodcontest.pl

V Opłaty i sprawy administracyjne

1. W konkursie uczestniczą piwa, których producenci wnieśli opłatę w kwocie 250 zł netto (+23%Vat) od każdego zgłoszonego piwa na konto organizatora, na podstawie otrzymanej faktury proforma.
2. Organizatorem konkursu jest firma Bikotech sp. z o.o. z siedzibą przy ul. Królewskiej 7/18 w Raciborzu.
3. Zgłaszający piwo czyni to w formie dobrowolnej deklaracji. W przypadku naruszenia regulaminu lub niedostosowania się do jego wymogów organizator może wycofać piwo z Konkursu. W takich przypadkach opłata nie podlega zwrotowi.
4. Organizator może odebrać wszelkie prawa do nagrody w każdym momencie w przypadku zatajenia lub zadeklarowania nieprawdziwych informacji przez Zgłaszającego.
5. W przypadku zajęcia miejsca medalowego – Zgłaszający otrzymuje prawo do zamieszczania wizualizacji medali konkursowych Good Beer 2019 na wszelkich materiałach reklamowych, bez ponoszenia dodatkowych kosztów.
6. Wszelkie sprawy sporne mogą być rozstrzygane polubownie, w tym reklamacje – na piśmie.

Dyrektor Konkursu Good Beer 2019

Rafał Kowalczyk

Przewodnicząca Komitetu Organizacyjnego

Aleksandra Wojnarowska

Załącznik 1 – do regulaminu Konkursu Good Beer 2019

Symbol i nazwa kategorii medalowych		Symbol i nazwa podkategorii		Plato	Uwagi
LAGERY (piwa dolnej fermentacji)					
#1	JASNY LAGER	1.a	Jasny Lager Lekki	< 12	
		1.b	Jasny Lager Pełny	12 - 14	
#2	JASNY MOCNY LAGER			> 14	
#3	CIEMNY LAGER			< 14	
#4	CIEMNY MOCNY LAGER			≥ 14	
#5	PORTER BAŁTYCKI	5.a	Klasyczny	18 - 22	Tylko klasycznie uwarzony porter bałtycki.
		5.b	Podkategoria otwarta	> 18	Możliwe modyfikacje stylu.
ALE (piwa górnej fermentacji)					
#6	JASNE ALE	6.a	Lekkie Pale Ale	< 14	
		6.b	Mocne Pale Ale	≥ 14	
#7	CIEMNE ALE	7.a	Lekkie Ciemne Ale	< 14	
		7.b	Mocne Ciemne Ale	≥ 14	
#8	AMERICAN PALE ALE			< 14	
#9	AMERICAN IPA			14 - 18	
#10	SPECIALITY IPA			≥ 14	Np. white, red, brown, black, Belgian, double, itp.
#11	BELGIJSKIE I FRANCUSKIE ALE	11.a	Lekkie i pełne style	< 16	Wszystkie klasyczne style bez pszenicznych i kwaśnych. Należy podać styl przewodni wg BJCP
		11.b	Mocne style	≥ 16	
#12	PIWA PSZENICZNE	12.a	Hefeweizen	11 - 13	
		12.b	Witbier	11 - 13	
		12.c	Weizenbock	> 15	
		12.d	Pozostałe	wg stylu	
#13	WILD & SOUR			wg stylu	Należy podać właściwy styl lub styl przewodni wg BJCP, jeżeli piwo jest interpretacją.
#14	PIWA WĘDZONE	14.a	Grodziskie	7 - 8	Tylko klasyczne piwo w stylu grodziskim.
		14.b	Wędzone	10 - 16	Mocne wersje grodziskiego i inne wędzone
		14.c	Pozostałe w tym torfowe	wg stylu	Należy podać styl przewodni wg BJCP
#15	PIWA AROMATYZOWANE	15.a	Owocowe	wg stylu	Należy podać styl bazowy aromatyzowanego piwa.
		15.b	Miodowe		
		15.c	Pozostałe		
#16	PIWA BEZALKOHOLOWE				

UWAGA:

Zgłaszając piwa sprawdź opis stylów wg BJCP. Jeżeli piwo uwarzone jest w sposób niestandardowy o wyborze kategorii powinny decydować cechy pierwszoplanowe.

KATEGORIA MEDALOWA**#1. JASNY LAGER**

Są to piwa dolnej fermentacji o ekstrakcie początkowym do 14 Plato. Kolor piwa od słomkowego przez złoty do pomarańczowego włącznie. Klarowność od krystalicznej w wersjach filtrowanych do zamglonej w wersjach niefiltrowanych. Aromat piwa umiarkowanie słodowy i chmielowy o czystym lagerowym charakterze bez wyraźnych estrów. Dopuszczalne są lekkie nuty siarkowe (zapałczane) bez aromatów siarkowodorowych, gnilnych, warzywnych, itp. Goryczka od niskiej do podwyższonej w okolicy 40 IBU. Zgłaszający powinien zadeklarować podkategorię, które będą oceniane przez sędziów. Medale będą przyznawane wspólnie dla całej kategorii JASNY LAGER.

1.A Jasny Lekki Lager

Ekstrakt początkowy do 12,0 Blg

1.B Jasny Pełny Lager

Ekstrakt początkowy od 12,1 do 14,0 Blg

KATEGORIA MEDALOWA**#2. JASNY MOCNY LAGER**

Są to piwa dolnej fermentacji o ekstrakcie początkowym powyżej 14 Plato. Kolor piwa od złotego do głęboko pomarańczowego włącznie. Klarowność od krystalicznej w wersjach filtrowanych do zamglonej w wersjach piwnicznych (keller) lub niefiltrowanych. Aromat piwa mocno słodowy i chmielowy o czystym lagerowym charakterze bez wyraźnych estrów. Dopuszczalne są lekkie nuty siarkowe (zapałczane) bez aromatów siarkowodorowych, gnilnych, warzywnych, itp. Goryczka od niskiej do umiarkowanie wysokiej w okolicach 45 IBU

KATEGORIA MEDALOWA**#3. CIEMNY LAGER**

Są to piwa dolnej fermentacji o ekstrakcie początkowym do 14 Plato. Piwa zabarwione na ciemniejszy kolor od ciemnopomarańczowego przez ciemnoczerwony do czarnego włącznie. W aromacie wyraźnie słodowe, może być karmelowe o czystym lagerowym charakterze bez podwyższonych estrów. Goryczka od niskiej do wysokiej w zależności od stylu piwa. Klarowność wysoka do zamglonej w wersjach niefiltrowanych.

KATEGORIA MEDALOWA**#4. CIEMNY MOCNY LAGER**

Są to piwa dolnej fermentacji o ekstrakcie początkowym 14 Plato i powyżej. Piwa wyraźnie zabarwione na ciemny kolor do czarnego włącznie. W aromacie wyraźnie słodowe, często karmelowe lub palone o czystym lagerowym charakterze. Goryczka od średniej do wysokiej w zależności od stylu piwa. Klarowność wysoka do zamglonej w wersjach niefiltrowanych. Piwo w stylu Porter Bałtycki oceniane jest w oddzielnej kategorii.

KATEGORIA MEDALOWA**#5. PORTER BAŁTYCKI**

Zgłaszający powinien zadeklarować podkategorię, a przypadku podkategorii 5.B powinien przy zgłoszeniu opisać dodatki lub innowacje wpływające na smak piwa. Oceny sędziów będą odbywały się w podkategoriach, ale medale będą przyznawane wspólnie dla całej kategorii 5.

5.A Porter Bałtycki klasyczny

Ekstrakt początkowy od 18 do 22 Plato. Piwa w kolorze od ciemnobrązowego do czarnego. W aromacie kompleksowe - wyraźnie słodowe, może być karmelowe z nutami palonymi, ale nie spalenizny. Charakter profilu jest lagerowy, bez dominujących estrów i niewłaściwych aromatów siarkowych. Goryczka od średniej do wysokiej. Klarowność wysoka do zamglonej w wersjach niefiltrowanych lub refermentowanych w butelkach.

5.B Porter Bałtycki – kategoria otwarta

Są to te portery, które łączą w sobie cechy porteru klasycznego z różnego rodzaju dodatkami: owoce, przyprawy, etc. W tej kategorii powinny znaleźć się również wersje imperialne o ekstrakcie początkowym powyżej 22 Plato. Sędziowie będą oceniali poprawność stylową i balans smakowy wynikający z zastosowanej innowacji.

KATEGORIA MEDALOWA**#6. JASNE ALE**

Piwa w tej kategorii powinny być górnej fermentacji i mieć kolor do głęboko pomarańczowego włącznie. Powinny charakteryzować się stylowym smakiem, który to styl deklaruje zgłaszający. Charakter chmielowy zgodny ze stylem, ale nie na bazie nowofalowych odmian chmielu. Piwa o profilu APA/AIPA, itp. powinny być zgłoszone w kategoriach nr 8, 9, 10.

6.a Lekkie pale ale

Piwa o ekstrakcie mniejszym niż 14 Plato

6.b Mocne pale ale

Piwa o ekstrakcie równym i większym niż 14 Plato

KATEGORIA MEDALOWA**#7. CIEMNE ALE**

Ciemne piwa górnej fermentacji w kolorze od czerwonego przez brązowy aż do czarnego. Powinny charakteryzować się stylowym smakiem, który to styl deklaruje zgłaszający. Charakter chmielowy zgodny ze stylem, ale nie na bazie nowofalowych odmian chmielu. Piwa o takim profilu powinny być zgłoszone w kategoriach nr 8, 9, 10.

7.a Lekkie ciemne ale

Piwa o ekstrakcie mniejszym niż 14 Plato

7.b Mocne ciemne ale

Piwa o ekstrakcie równym i większym niż 14,1 Plato

KATEGORIA MEDALOWA**#8. AMERICAN PALE ALE**

Piwa o ekstrakcie początkowym do 14 Plato i kolorze od złotego do pomarańczowego włącznie, charakteryzujące się istotną goryczką powyżej 35 IBU i intensywnym aromatem chmielowym, wynikającym z chmielenia odmianami nowofalowymi. Klarowność może być zamglona. Pijalność wysoka, estry od niskich do podwyższonych bez wyraźnych nut siarkowych.

KATEGORIA MEDALOWA**#9. AMERICAN INDIA PALE ALE**

Piwa pełne o ekstrakcie początkowym w zakresie od 14 do 18 Plato i kolorze od złotego do ciemnopomarańczowego. Charakteryzują się istotną goryczką nawet do 80 IBU i bardzo intensywnym aromatem chmielowym wynikającym z chmielenia na zimno odmianami tzw. nowofalowymi. Klarowność może być zamglona. Estry do podwyższonych, jednak bez nut rozpuszczalnikowych i siarkowych.

KATEGORIA MEDALOWA**#10. SPECIALITY INDIA PALE ALE**

Piwa o ekstrakcie początkowym od 14 Plato i dowolnym kolorze w zależności od stylu bazowego. Cechą dominującą jest goryczka i aromat chmielowy. Pozostałe cechy piwa powinny wynikać ze stylu bazowego lub sposobu warzenia piwa. W tej kategorii powinny zostać zgłoszone wersje podwójne i imperialne powyżej 18 Plato.

Przykłady stylów: white/red/brown/black IPA, Belgian IPA, Imperial AIPA, ...

KATEGORIA MEDALOWA**#11. BELGIJSKIE I FRANCUSKIE ALE**

W związku z dużą rozpiętością stylów w tej kategorii, podział na podkategorie nie jest podyktowany barwą piwa. Liczy się „moc trunków” i ekstrakt początkowy. Sędziowie będą oceniali styl (wg BJCP), który powinien zadeklarować zgłaszający oraz jakość piw pod względem balansu smaków i ew. wad. Piwa w tej kategorii powinny być uwarzone z zachowaniem typowych składników odpowiednich dla danego stylu, a w szczególności z użyciem odpowiednich szczepów drożdży mających duży wkład w bukiet i smak piwa. Trunki na bazie belgijskich stylów, ale te intensywnie chmielone „nowofalowymi” odmianami chmielu, np. „na zimno” powinny być zgłoszone w innej kategorii. Piwa, które w recepturze mają 50% i więcej pszenicy/słodu pszenicznego zgłoszone powinny być do kategorii piw pszenicznych. Podobnie z piwami kwaśnymi, które powinny być zgłoszone w kategorii #13. *wild & sour ale*. Medale będą przyznawane w całej kategorii po ocenie piw w poniższych podkategoriach.

11.a Sesyjne i pełne style belgijskie / francuskie

Piwa w klasycznych stylach o ekstrakcie do 16 Plato.

11.b Mocne style belgijskie / francuskie

Piwa w klasycznych stylach o ekstrakcie większym niż 16 Plato.

KATEGORIA MEDALOWA**#12. PIWA PSZENICZNE**

Do tej kategorii należą wszystkie piwa, które zostały wyrobione w 50% lub więcej ze słodu pszenicznego z udziałem albo bez surowej pszenicy.

12.a Hefeweizen

Piwa w klasycznym stylu bawarskim. Plato 11 – 13.

12.b Witbier

Piwa w klasycznym stylu belgijskim. Plato 11 – 13.

Piwa intensywnie chmielone powinny znaleźć się w innej kategorii.

12.c Weizenbock

koźlaki pszeniczne i wersje mocniejsze powyżej 15 Plato.

12.d Pozostałe

Inne piwa pszeniczne, w tym modyfikowane. Plato wg stylu.

KATEGORIA MEDALOWA**#13. WILD & SOUR BEER**

W tej kategorii będą oceniane wszystkie piwa dowolnego sposobu fermentacji w tym spontanicznego. Trunki mogą charakteryzować się aromatami i smakami kwaśnymi oraz specyficznymi dla użytych dzikich szczepów drożdży lub/i bakterii kwasu mlekowego / octowego. W tej kategorii powinny znaleźć się piwa klasycznych stylów belgijskich i np. piwa leżakowane w beczkach, jeżeli spełniają powyższe kryteria.

KATEGORIA MEDALOWA

#14. PIWA WĘDZONE I DYMIONE

Do tej kategorii należą piwa, które wyrobiono z udziałem słołu wędzonego, dymionego lub torfowego. Piwa powinny charakteryzować się wyraźnymi aromatami fenolowymi – wędzonej kiełbasy, szynki, dymu ogniska, whisky torfowej, itp.

14.a W stylu grodziskim

Klasyczny styl lekkiego piwa pszenicznego o ekstrakcie początkowym 7 – 8 Plato.

14.b Wędzone

Mocniejsze wersje piwa grodziskiego oraz te wszystkie, których ekstrakt początkowy był pomiędzy 10 – 16 Plato.

14.c Pozostałe wędzone

Inne style wędzone, w tym te mocne oraz te, które uwarzono z udziałem słołu „torfowego”. Ekstrakt według stylu.

KATEGORIA MEDALOWA

#15. PIWA AROMATYZOWANE

Wszystkie takie piwa, które są wyraźnie aromatyzowane: czekoladą, kawą, owocami, miodem, ziołami, przyprawami, etc. których motywem przewodnim jest właśnie dodatkowy, silny smak „aromatu”. Nie dotyczy piw stylowych, gdzie wykorzystuje się przyprawy jako uzupełnienie smaku (np. witbier z kolendrą). Podaj styl bazowy piwa i rodzaj aromatu (np. German Pilsner – owoce wiśni, albo Porter Bałtycki – śliwki suszone). W kategorii tej mogą startować piwa, które były aromatyzowane również wyciągami i aromatami sztucznymi. Plato według stylu.

W konkursie nie mogą być zgłaszane napoje z dodatkiem piwa.

15.a Owocowe

Czyli te o wyraźnym aromacie owocowym: wiśnie, jabłka, cytrusy, porzeczka, owoce tropikalne, etc.

15.b Miodowe

Te z udziałem miodu naturalnego lub aromatów miodowych.

15.c Pozostałe

Np. ziołowe, czekoladowe, kawowe i inne wyżej niesklasyfikowane.

KATEGORIA MEDALOWA

#16. PIWA BEZALKOHOLOWE

Wszystkie piwa o zawartości alkoholu do 0,5% obj. Piwo musi być wyrobione na bazie słołu z lub bez dodatków np. owoców techniką usuwania alkoholu lub tzw. przerwanej fermentacji. W stylu tym nie powinny znajdować się napoje wyrobione na bazie koncentratu słodowego, które w żaden sposób nie zostały poddane fermentacji. Piwowar powinien podać styl bazowy i użyte dodatki.